



Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Una rara Riserva dal cuore del Chianti Classico

Beschreibung:

Questo classico Frescobaldi è uno dei nostri preferiti in Toscana per la sua personalità sfaccettata. Questa Riserva deve la sua forte tipicità alla sua posizione privilegiata vicino a Gaiole, soprattutto perché molte delle viti in questo anfiteatro naturale sono molto vecchie. Anche l'invecchiamento in botti di rovere gioca un ruolo importante, poiché la lunga maturazione conferisce a questo nobile Chianti Classico una grande finezza e un potenziale di sviluppo.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Sentori di tostatura esaltano il naso, dominato dalla frutta rossa, che gradualmente sviluppa note di ciliegie rosse e prugne. Bella concentrazione al palato, ancora una volta segnato dalla frutta rossa, con note di crosta di pane, vaniglia e liquore di ciliegia, tannini maturi e ben integrati; finale concentrato, equilibrato e persistente.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Chia

Produttore: Azienda Agricola Frescobaldi

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0937220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, Falstaff 93/100, Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.